

Cristian Beduschi, non solo Setteveli e cioccolato

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 20 Settembre 2015 21:41



Tra gli addetti ai lavori del settore pasticceria, dire **Cristian Beduschi** fa pensare subito al cioccolato, è infatti questa la specialità che contraddistingue il maestro di origini milanesi che nel 1997 è poi diventato noto grazie alla celebre **Setteveli**, ideata insieme a **Luigi Biasetto** e **Luca Mannori** e vincitrice del **Concorso Mondiale di Pasticceria di Lione**. Pertanto, conoscerlo tramite argomenti completamente diversi è stato per me quanto meno spiazzante, infatti **Mario Graditi**, delegato **FIP Sicilia**, lo ha invitato per un corso riservato ai suoi associati su creme e confetture, svoltosi il **14 e 15 Settembre 2015** a **Bagheria (PA)**, presso i locali della **VAPS di Salvatore Ventura**. Ovviamente tutto ciò ha un suo senso, infatti un maestro come **Cristian** non può essere solo **Setteveli** e cioccolato e quindi nelle sue pasticcerie di **Tai di Cadore**, in provincia di **Belluno**, e di **Firenze**, offre ai clienti tanto altro come ad esempio la pasticceria moderna, ma anche tante confetture, marmellate e succhi di frutta preparati artigianalmente, con grande apprezzamento da parte del pubblico. Durante il corso **Cristian** ha avuto uno staff di aiutanti d'eccezione, in ordine alfabetico erano presenti **Giovanni Catalano**, **Fabio Pacuvio** e **Giuseppe Sparacello**, tre bravi pasticceri che arricchiscono la **FIP** e deliziano da anni gli amanti dell'arte pasticceria.

Alla fine del corso, **Cristian Beduschi** è stato talmente gentile che mi ha anche concesso una piacevole video intervista, qui sotto allegata, in cui ha risposto a tutte le mie domande, comprese quelle sulla **Setteveli**, ma ha anche raccontato la sua vita che è emersa sotto degli aspetti assolutamente inediti ed esclusivi.

{youtube}oNiObATwvn8{/youtube}



Il Maestro **Beduschi** è nato a **Milano**, ma secondo me ci ha abitato veramente poco, infatti da giovanissimo si è trasferito a **Cortina**, dove ben presto la pasticceria di famiglia lo ha impegnato a tempo pieno, poi sono arrivati i viaggi di specializzazione e lavoro arrivando fino in **USA** ed in alcuni paesi europei senza però mai andare in **Francia**, meta ambita e culla della pasticceria internazionale da chiunque voglia intraprendere il mestiere del pasticciere ad alto livello. Bisogna però considerare che **Cristian** ha perfezionato la sua professione all'**Etoile di Rossano Boscolo** che tra i suoi meriti annovera anche quello di aver innovato in Italia cucina e pasticceria grazie ai docenti francesi che hanno insegnato nella sua scuola, pertanto, nel caso di **Beduschi**, è stata la **Francia** ad andare da lui!

Sotto il "vestito" di **Beduschi** quindi non c'è solo **Setteveli**, tanti premi e concorsi vinti, confetture e cioccolato, ma anche un cordiale signore con la passione per le... moto e per la meccanica. I suoi estimatori lo sanno bene perché basta osservare una delle sue sculture in cioccolato per accorgersene, in esse è facile scorgere un elemento meccanico, un dado, una ruota, questo è il suo modo di fondere un lavoro svolto da sempre con grande professionalità e competenza insieme ad un interesse così diverso da esso, ma anche così utile, soprattutto in un laboratorio dolciario ricco di attrezzature che **Cristian** ama riparare o a volte modificare per piegarle alle sue necessità.

Anche **Cristian Beduschi** mangia e quando si parla di dolci ha delle preferenze ben precise, in onore delle sue origini milanesi ama i lievitati, ovviamente capitanati da sua maestà il Panettone, ma siccome non ci si può nutrire solo di pasticceria, **Cristian** a tavola stravede per i primi piatti, ad esempio per una bella carbonara, magari accompagnata da verdure e frutta, mentre invece non ama affatto la carne.

Ovviamente, con **Cristian** a portata di "mano", non potevo non affrontare più approfonditamente l'argomento **Setteveli**, dolce che ha visto in **Sicilia**, in particolare a **Palermo** e provincia, la sua massima espressione come

Cristian Beduschi, non solo Setteveli e cioccolato

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 20 Settembre 2015 21:41

diffusione e in alcuni casi anche come qualità, collaborando ad aprire la strada alla pasticceria moderna sull'isola. Bisogna pertanto ricordare che la ricetta è pubblica, ma il nome no, in quanto regolarmente registrato due o tre anni dopo la sua presentazione al concorso francese del 1997 al fine di scoraggiare l'industria da un uso sconsiderato dell'opera dei tre pasticceri vincitori del concorso, snaturandone obiettivi e qualità. Quindi, fate pure la **Setteveli**, modificatela, personalizzatela, ma cambiategli il nome!

moocasa_albumid=6194518870966783793